PILOT

Herbstgarten – Vamos Reformas

1. Oktober – St. Martin 2025 | täglich 12–24 Uhr

Am Wochenende haben wir ab 9 Uhr für euch geöffnet!

Frühstück *[Sa–So 9–12 Uhr]*

VEGAN – Meggis Plate (v) 13,50
Koriander-Sesam-Hummus, Avocado, Grillgemüse, Oliven, Tomaten-Brot-Salat, Konfitüre

VEGETARISCH – Mayas Plate (v) 14,50
Obazda, Emmentaler, Brie, sächsischer Berchkäse, gekochtes Ei, Naturjoghurt, Konfitüre

HERZHAFT – Nannis Plate 15,50
Fenchelsalami, Rosmarinschinken, Pfälzer Leberwurst, Sächsischer Berchkäse, Gewürzgurke, Spiegelei

BALTIC – Hannahs Plate 16,50
gebeizter Lachs, Matjeshäckerle, Honig-Senf-Soße, Apfel, Rote Bete, Schüttelgurke

Shakshuka (v) 14,50
zwei pochierte Landeier, fruchtiges Tomaten-Paprika-Sugo, Lauchzwiebeln, Koriander, Schafskäse

Ziegenomelette (v) 14,50
drei Landeier, Kirschtomaten, Lauchzwiebeln, Chèvre, Basilkumpesto

Chorizo-Omelette 14,50
drei Landeier, scharfe spanische Paprikawurst, Paprika, Mais, Schalotten, Petersilie

Eggs Benedict Florentine (v) 14,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, Blattspinat, Gurkensalat

Eggs Benedict Classico 15,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, krosser Bacon, Gurkensalat

Eggs Benedict Hemingway 16,50
zwei pochierte Landeier, Brioche, Hollandaise, gebeizter Lachs, Gurkensalat

Alle Frühstücke mit Nourish Sauerteigbrot & Bennewitzer Fassbutter

SÜSS (v) 5,50
Croissant, Fassbutter, Marillenmarmelade

GESUND (v) 6,50
Bennewitzer Naturjoghurt, Granola, Lauenhainer Beeren

Churros Schokolade (v) 7,50
gebackene Churros, Trinkschokolade

Pastel de Nata (v) 8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Himbeersoße

Eierkuchen (v) 7,50
Apfelkompott

Mittagstisch *[Mo–Fr 12–15 Uhr, außer feiertags]*

Tagesgericht / PILOT_Klassiker 13,50
+ kleiner Pflücksalat mit Hausdressing (v) 15,50
+ Apfelkompott, Vanilleeis, Knusper (v) 18,50

MONTAG – Rote Bete Risotto (v)
Green Falafel, Rote Bete Feinkost, Petersilien-Granatapfel-Salat

DIENSTAG – Warmes Eckchen
Strohschwein_Braten, Spätburgunderjus, Spitzkohlsalat, Röstbrot

MITTWOCH – Senfeier Advocat (v)
Landeier, Senfsoße, Kartoffeln, Gurkensalat

DONNERSTAG – Hirschgulasch
Apfel-Rothaupt, Knödelblatt, Preiselbeeren

FREITAG – Frikassee-O-Fish
Kapern, Möhrchen, Erbsen, Dill, Reis, Kräutersalat

PILOT_Klassiker – Theaterpenne » Mo–Fr
Kochschinken, Strauchtomaten, Lauch, Rahm, Rucola, Parmesan

PILOT_Klassiker – Theaterpenne Vegi » Mo–Fr (v) | (v)
Strauchtomaten, Lauch, Fenchel, Rahm, Rucola, Parmesan

(v) *vegetarisch* (v) *vegan*

Herbstgarten – Vamos Reformas

Durst

Juri Unsweet Icetea ..... 0,50 l ... 5,50
Assam, Zitrone

Heckenrosen Soda ..... 0,50 l ... 5,00
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)

Bitter Lemon Soda ..... 0,50 l ... 5,00

Gartengurken Pop ..... 0,50 l ... 7,00
Gurke, Holler, Lime, Soda

PILOT_Limonade ..... 0,50 l ... 6,50
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker, Soda

Ginger Bomb ..... 0,50 l ... 6,00
Ingwer, Ginger Ale, Rosmarin, Zitrone, Soda

Quitten-Rosmarin-Schorle ..... 0,50 l ... 6,00
Quittensaft, Rosmarin-Sirup, Soda, Orange

0 % Orange Spritz 8,00
Blutorange, Secco alkoholfrei

PILOT_Garden Spriss 8,50
Pflaumenlikör aus dem ENK_Garten, Minze, Secco, Soda

Daily Kombucha 6,60
Kombucha, tägliches Spezial (bitte nachfragen)

Amaretto sour 10,00
Amaretto, Bourbon, Zuckersirup, Zitronensaft, Cocktailkirsche

Baileys Martini 12,00
Baileys, Wodka, Zuckersirup, doppelter Espresso, Orangen-Schoko

Warm

Heiße-Ingwer-Birne 6,50
Birnensaft, Ingwer, Zimt

PILOT_Herbsttee ..... kleines Kännchen ... 6,50
24 wilde Blüten & Kräuter aus dem Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion

Pumpkin Spice Latte 7,00
Milch, Espresso, Kürbispüree, Ingwer, Zimt, Muskat

Appetit

Birnensalat (v) 10,00
Rapunzel, geröstete Erdäpfel, Felsenbirne, Schalotten, geflämmter Chèvre

Kürbissuppe von ENKs Gartenriesen (v) 7,50
Ingwer, Mandellikör, Macis, Chili, Kerne, Öl

PILOT_Green Falafel (v) 18,50
Kürbis-Rosenkohl-Curry, Pastinake, Süßkartoffel, Galgant, Kokos, Petersilien-Granatapfel-Salat, Knusper

Zitronensorbet (v) 6,00
Himbeeren, Minze

» **als 3-Gänge Menü** (ohne Suppe) 30,00
» **als 4-Gänge Menü** 34,00

Pimientos de Padrón & grüne Bohnen (v) 8,50
Olivenöl, Meersalz, Brot

Ofenkürbis & gepickelte Pilze (v) 10,00
Tahina-Joghurt-Soße

Hokkaido-Pasta (v) 17,50
Linguine, Egerlinge, Ofenkürbis, Nussknusper, Ricotta, Rucola, Parmesan

mit gerösteter Chorizo 23,00

Kürbisrisotto (v) 18,50
cremiges Risotto, Ofenkürbis, Kerne, Grünkohlsalat

mit gerösteter Maishähnchenbrust 26,50

(v) *vegetarian* (v) *vegan*

Wein

PURIST Rosé | J. J. Adeneuer, Ahr ..... 0,10 l ... 5,00 0,20 l ... 10,00 0,75 l ... 33,00
definitiv ein lässiger Wein, lachsrosa fließt er ins Glas, duftet erd- und himbeerig, feiner Wein!

Albariño Blanco | Martín Códax, Rías Baixas ..... 0,10 l ... 6,00 0,20 l ... 12,00 0,75 l ... 39,00
glänzend, leuchtend, frisch, cremig, smart salzig, ideal zu unserer Krake, sei geküsst: Galicien & Albariño

Orange Godello | Martín Códax, Rías Baixas ..... 0,75 l ... 40,00
anständiger Naturwein, Weißwein wird wie Rotwein vergoren, charakteristische Struktur und Farbe: leuchtendes ORANGE, fruchtige Zitrusfrüchte und Aprikose, lebendig frisch, angenehme Mineralität, bitte mal probieren!

Chardonnay S 2019 | Dautel, Württemberg ..... 0,75 l ... 66,00
sattes Gelb, reife Früchte, kremige Butter, Honig, Hefe, sexy cremig, vanilliges Holz, spannende Salzigkeit

MAX ENK Grauburgunder | Andreas Kretschko, Sachsen ..... 0,75 l ... 60,00
Irgendwo im Pillnitzer Weinberg schlummert ein Eichenfässchen mit Elbblick und stolzem MAX ENK Branding – in ihm reift ein charmanter, cremiger Grauburgunder und der kann was.

Wasser, Saft, Limonade

Tafelwasser ..... 0,20 l ... 1,50 0,50 l ... 3,50 0,75 l ... 4,50
still / medium / spritzig

Mosterei Römermann aus Klostermansfeld
› Streuobst Apfelsaft
› Nektare: Johannisbeere / Quitte / Rhabarber / Sauerkirsche

pur ..... 0,20 l ... 3,00 0,50 l ... 6,00 0,70 l ... 9,50
Schorle ..... 0,20 l ... 2,50 0,50 l ... 5,00

Coca-Cola ..... 0,20 l ... 3,50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero

Schweppes ..... 0,20 l ... 3,50
Dry Tonic Water / Ginger Ale / Bitter Lemon / Ginger Beer

Spezi Original ColaOrange-Limonade ..... 0,50 l ... 5,00

Zitronenlimonade vom Fass ..... 0,30 l ... 3,00 0,50 l ... 4,50

Juri Unsweet Icetea ..... 0,50 l ... 5,50
Assam, Zitrone

Heckenrosen Soda ..... 0,50 l ... 5,00
(Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion)

Bitter Lemon Soda ..... 0,50 l ... 5,00

Gartengurken Pop ..... 0,50 l ... 7,00
Gurke, Holler, Lime, Soda

PILOT_Limonade ..... 0,50 l ... 6,50
Zitrone, Limette, Orange, Minze, Ginger Ale, Rohrzucker, Soda

Kaffee, Schokolade, Tee

Espresso einfach / doppelt ..... 3,00 / 4,00

Espresso Macchiato einfach / doppelt ..... 3,50 / 4,50

Café Crème einfach / doppelt ..... 3,50 / 4,70

Cappuccino 4,00

Flat White 5,00

Big Milchkaffee 5,50

Latte Macchiato 5,50

Italienische Trinkschokolade 5,00

Chai Latte 5,00

Frisch aufgebrüht ..... Glas ... 4,00
Ingwer / Pfefferminze / Zitrone

Maroccogefühle ..... kleines Kännchen ... 5,50
Grüntee und Pfefferminze

[Hafermilch ist verfügbar]

Tee aus eigenem Anbau

PILOT_Herbsttee_24 wilde Blüten & Kräuter
› Garten Johannishöhe – Zukunftswerkstatt Inklusion

Verbene
› ENK Kräuterhof

..... kleines Kännchen ... je 6,50

Tee im Kännchen

Atempause
Kräuter mit Süßholz

Senchalime
Zitronengras, Sencha, Limone

Assam / Darjeeling / Earl Grey / Sonntagstee

Früchte / Kamille / Rooibos

..... Kännchen ... je 6,90

Bier

Fiedler Pils vom Fass ..... 0,30 l ... 3,70 0,50 l ... 5,40
aus Oberscheibe im Erzgebirge

Tegernseer Hell vom Fass ..... 0,30 l ... 3,70 0,50 l ... 5,40
Herzoglich Bayerisches Brauhaus

Nothelfer Bio-Weisse vom Fass ... 0,30 l ... 3,70 0,50 l ... 5,40
Brauerei Trunk, Vierzehnheiligen

Radler ..... 0,30 l ... 3,50 0,50 l ... 5,00

Radler alkoholfrei ..... 0,30 l ... 3,50 0,50 l ... 5,00

Frei-Bier ..... 0,50 l ... 5,00
alkoholfrei, Störtebeker Braumanufaktur, Stralsund

Hefe-Weißbier ..... 0,50 l ... 5,00
alkoholfrei, Staffelberg-Bräu, Bad Staffelstein

Wein

Weiß

ENKELKIND Riesling | Steffen Enk, Nahe ..... 0,10 l ... 4,00 0,20 l ... 8,00 0,75 l ... 26,00

GOTTHARD Grauburgunder | Steffen Enk, Nahe ..... 0,10 l ... 4,00 0,20 l ... 8,00 0,75 l ... 26,00

LUX PILOT Sauvignon Blanc Edition_04 (limitiert) | Steffen Enk, Nahe ..... 0,10 l ... 6,00 0,20 l ... 12,00 1,50 l ... 75,00

KIWI Sauvignon Blanc Bio | Jürgen Hofmann, Appenheim ..... 0,10 l ... 4,50 0,20 l ... 9,00 0,75 l ... 29,00

KOMMA, NIX alkoholfrei | Frank & Frei, Franken ..... 0,10 l ... 4,50 0,20 l ... 9,00 0,75 l ... 29,00

VOLL · MOND · STEIN Riesling, 2022 | Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz ..... 0,75 l ... 59,00
Bernadette first, Lyon First, smartes, duftiges, Bersteintröpfchen

Sommer am Schlossberg Riesling, 2023 | Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz ..... 0,75 l ... 33,00
schmatzig, sommrich, smartsweet, ... Damenwahl ..... mal was Unkompliziertes

Silvaner Spätlese, 2023 | Bürgstadter Centgrafenberg, Stich, Bürgstadt, Franken ..... 0,75 l ... 39,00
weich, geschmeidig, harmonisch und edel, geiler Scheiß zur richtigen Jahreszeit vom Centgrafenberg

Viognier, 2022 | Oliver Zeter, Pfalz ..... 0,75 l ... 47,00
Oliver bricht die Lanze für VIOGNiER in Deutschland, das ist löblich und auch saftig, cremig, rauchig, röstig, vanillig, mandlig, geil

Weißburgunder, 2022 | Holger Koch, Kaiserstuhl, Baden ..... 0,10 l ... 7,50 0,20 l ... 14,00 0,75 l ... 44,00
vom Löss, in Stahl und Holz, mit kleinem Maischeteil, cremig, zupackend, smarter Gerbstoff, Burgunder Koch!

Sauvignon Blanc I, 2018 | von Winning, Deidesheim, Pfalz ..... 0,75 l ... 60,00
Reife Eleganz, EXTRAKLASSEWEIN, wunderfeine Frucht! Das ist schön!! Der macht Freude!! Große!!

Rosa

KEWIN Rosé | Steffen Enk, Nahe ..... 0,10 l ... 3,75 0,20 l ... 7,50 0,75 l ... 25,00

Sierra Cantabria Rosado, 2023 | Marcos Eguren, Rioja ..... 0,75 l ... 33,00
Rioja! Rosé! Brillantes Lachsrosa, lockender Duft, vital und ausbalanciert ... bueno!

Rot

Spätburgunder, 2019 | Dautel, Württemberg ..... 0,10 l ... 6,00 0,20 l ... 12,00 0,75 l ... 39,00
kerzengerade, straff elegant, Himi, Morelli, Johanni, großes Holz, feinste Mineralik, feiner Dautel

Primitivo, 2022 | Cantine Lizzano, Kalabrien ..... 0,10 l ... 4,00 0,20 l ... 8,00 0,75 l ... 26,00

Mesta Tempranillo Tinto Bio | Fontana Uclés, La Mancha ..... 0,10 l ... 3,75 0,20 l ... 7,50 0,75 l ... 25,00

Zartbitter, 2022 | (M-SY-CS), Schäffer, Hambacher Schlossberg, Pfalz ..... 0,10 l ... 6,00 0,20 l ... 12,00 0,75 l ... 39,00
Merlot-Syrah-Cabernet Sauvignon, Maischegärung, Holz, sanfte, feste Struktur, smart röstig ... alle mal den Hut ziehen

Pinot Noir Royale, 2018 | von Winning, Deidesheim, Pfalz ..... 0,75 l ... 60,00
königlicher Übersteiger von Stephan dem Ersten, elegant, würzig, ausbalanciert, 18 Monate Barrique

Spätburgunder Großes Holz, 2018 | Bürgstadter Berg, Stich, Bürgstadt, Franken ..... 0,75 l ... 40,00
elegant und kraftvoll bei bester Struktur, zur Roulade oder einfach nur so

Dão Tinto, 2021 | Fonte Do Ouro, Portugal ..... 0,10 l ... 5,00 0,20 l ... 10,00 0,75 l ... 35,00
Touriga Naçional aus dem wunderbarem Tal, rubinrot, komplikationslos, charakterstark, samtig, 6 Monate Eichenfass

Ebbio Langhe Nebbiolo, 2014 | Fontanafredda, Friaul, Italien ..... 0,75 l ... 40,00
das Barolobrüderlein, mit würdevoller Reife, granatrot, warm, samtig und nachhallig

MMM MACHOMAN, 2017 | Casa Rojo, Jumilla ..... 0,75 l ... 55,00
Muskelprotz-Monastrell, intensives Granatrot, voller Körper, rauchiges Holz, Zwetschge, geht immer!

Palazzo della Torre, 2013 | Allegrini, Veneto ..... 0,75 l ... 53,00
rich & intense, Waldbeeren und Rosinen, weich, kompakt, trocken, samtig

Almirez Tempranillo, 2019 | Teso la Monja, Toro ..... 0,75 l ... 45,00 Magnum ... 90,00
voluminös, kräftig, seidig, aromatisch, fruchtbetont, elegant, äußerst trinkig auch für großen Durst

Sekt, Champagner

Fritz Müller alkoholfrei l Fritz Müller, Appenheim ... 0,10 l ... 4,50 0,75 l ... 27,00

Fritz Müller Perlwein l Fritz Müller, Appenheim ... 0,10 l ... 4,50 0,75 l ... 27,00

MARIA Winzersekt Riesling Brut, Flaschengärung l Steffen Enk, Nahe ... 0,10 l ... 7,00 0,75 l ... 44,00

Spätburgunder Rosé Brut, Flaschengärung l Stich, Bürgstadt, Franken ... 0,75 l ... 60,00

Cava Marrugat Gran Reserva Brut Nature, 2019 l Bodegas Pinord, Cataluña ... 0,75 l ... 60,00

Champagner Extra Brut l La Pitancerie, Champagne ... 0,75 l ... 77,00

Cocktails

Espresso Martini ... 10,00
Espresso, Wodka, Kahlúa, Cointreau

Moscow Mule ... 10,00
Wodka, Organics Ginger Beer, Gurke, Limette

Leipzig Mule ... 10,00
Leipziger Allasch, Organics Ginger Beer, Gurke, frischer Limettensaft

Cuba Libre ... 10,00
Havana Club 3 años, Limette, Coca-Cola

Campari Tonic ... 10,00
Campari, Schweppes Dry Tonic Water

Rosato Tonic ... 10,00
Ramazzotti Rosato, Apfel, Rosmarin, Schweppes Tonic

Negroni ... 10,00
Beefeater, Campari, Martini rosso

Aperol Sour ... 10,00
Aperol, Zitrone, Zucker

Whiskey Sour ... 10,00
Four Rouses Bourbon, Zitrone, Zucker

Gin Tonic

› Schweppes Dry Tonic Water
› Zitrone / Gurke / Orange

Beefater Dry Gin London ... 8,50

Xoriguer Menorca ... 9,50

Hendrick's Gin Schottland ... 10,00

Monkey 47 Schwarzwald ... 12,00

Gin Sul Hamburg ... 13,00

PILOT_Garden Spriss ... 8,50
Pflaumenlikör aus dem ENK_Garten, Minze, Secco, Soda

Aperol Spritz ... 8,50
Fritz Müller Perlwein, Aperol, Orange, Soda

Lillet Berry Spritz ... 8,50
Lillet Blanc, Schweppes Wildberry, Waldbeeren

Sarti Spritz ... 8,50
Sarti, Fritz Müller Perlwein, Soda, Limette

0 % Orange Spritz ... 8,00
Blutorange, Secco alkoholfrei

Schnaps

Obstbrände der Brennerei Tilkes, Nattenheimer Mühle

Obstler ... 4 cl ... 5,50
Birnenbrand ... 4 cl ... 6,50
Zwetschge ... 4 cl ... 8,50

Linie Aquavit ... 4 cl ... 5,50

Wodka ... 4 cl ... 6,00

Grappa Alexander ... 4 cl ... 5,00

Eversbusch Doppelwachholder ... 4 cl ... 5,00

Dr. Dichev Streuobstler ... 4 cl ... 8,50

Lauterbacher Tropfen ... 4 cl ... 4,80

Becherovka Karlsbad ... 4 cl ... 4,80

Ramazzotti ... 4 cl ... 5,00

PILOT_Panda Krisenkräuter ... 4 cl ... 6,50

Jameson Irish Whiskey ... 4 cl ... 6,50

Talisker Storm ... 4 cl ... 9,50

Lagavulin ... 4 cl ... 12,00

Brotkorb mit Bennewitzer Fassbutter & Kräuteröl (v) | (v) ... 3,50

Kleine Schmankerl zum Brot
Koriander-Sesam-Hummus (v) 4,00
Spitzkohlsalat, Schnittlauch (v) 4,00
Olivenmix mit Medikräutern und Salzzitrone (v) 6,00
Ofenkürbis & gepickelte Pilze, Tahina-Joghurt-Soße (v) 10,00
Vigilante Sardinen in Olivenöl (Dose), Galicien 5,00
Ortiz Sardinen in Olivenöl (Dose), Baskenland 9,00
Obazda mit Radi, Frühlauch, Kräuter (v) 8,50
Rindfleisch-Pfifferlings-Salat 9,00
Gin-gebeizter Lachs mit Honig-Senf-Soße 12,00

PILOT Herbst Speisen

12 – 22 Uhr · Snacks bis 23 Uhr

Kesselchips La Abuela Tradicional (v) 6,00

Snackfritten Classico (v) 7,50
Tomatenketchup, Mayonnaise

Snackfritten Tartufo (v) 9,50
Trüffelmayonnaise, Grana Padano

Vorspeisen, Salate, Suppen

>>> Bitte beachtet auch unsere Herbst-Spezialitäten auf Seite 2

Birnensalat (v) 10,00
Rapunzel, geröstete Erdäpfel, Felsenbirne, Schalotten, geflämmter Chèvre

mit gebackenen Maishähnchenfilets 15,00

Spinatsalat (v) ..... 7,50 / 12,50
Blattspinat, Kirschtomaten, Cranberries, Schalotten, dragierte Cashewkerne, Zitronensaft, Olivenöl

mit geröstetem Halloumi ..... 11,00 / 16,00

Zupfsalat ..... 11,00 / 17,50
Limonenhähnchen, Gurke, Kirschtomaten, Fenchel, Radi, Schafskäse, Wildkräuter

Soljanka ENKOVA 7,50
feinsauer, fruchtig, fleischig, Rahm, Zitrone

Zwiebelsuppe St. Germain 9,50
kräftiger Kalbsfond, Cognac, Gruyere, Schnittlauch

Tonis Bruschetta & Oliven (v) 8,00
Auberginen-Sesam-Streich, gegrillte Paprika, feines Öl

PILOT_Mare 16,50
gebeizter Lachs, Kräutermatjes, Pulpo, Anchovis, Knoblauchcrostino, Pflücksalat, Sauce Rouille

Salat Sankt Hubertus 18,00
geröstete Hirschleber, Schmorjus, Spitzkohlsalat, Zwetschgen, Walnüsse, Orangenfilets, Wildkräuter

Würzfleisch MITROPA 7,50
Strohschweinnacken, Büchsenchampignons, Zitrone, Toast

Vitello tonnato 12,00
gesottene dünne Kalbsfleischtranchen, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola

Melanzani tonnato 12,00
Geröstete Aubergine, Thunfischsoße, Kapern, Oliven, Zitrone, Rucola

Rindertartar Old School ..... 16,50 / 23,00
Sächsische Färse, Cornichons, Schalotten, Kapern, Senf, Eigelb, Anchovis, Olivenöl, Brot, Butter

Hauptspeisen

>>> Bitte beachtet auch unsere Herbst-Spezialitäten auf Seite 2

Käseknödel (v) 16,00
in Butter geröstet, Strauchtomaten, Schalotten, Salbei, Parmesan, Rucola

ANNABELL (v) 14,50
gebackene Kräuterkartoffeln, Frühlauchquark, Leinöl, Gurkensalat

mit Pfälzer Leberwurst 18,50
mit Stralsunder Kräutermatjes 20,00

Meisterbulette 23,00
Sächsische Färse & Strohschwein, Spätburgunderjus, Spitzkohl, Kartoffelstampf, Spiegelei

Rinderroulade „Altes Mädchen“ 25,00
Moosbeerensoße, Apfel-Rothaupt, Kartoffelklöße

Lachsfilet 25,00
geröstet, Kürbis-Risotto, Ofenkürbis, Kerne, Grünkohlsalat

Strohschweinschnitzel 26,00
PILOT_Fritten, Pflücksalat, Preiselbeeren

Steak Salat Fritten 30,00
Färsenroastbeef 200 g, PILOT_Fritten, Café de Paris Butter

Beilagensalat (v) | (v) 5,00

Pimientos de Padrón & grüne Bohnen (v) 8,00

Desserts & Eisbecher

PILOT Crème brûlée (v) 7,50

Churros Karamell (v) 8,50
gebacken, Staubzucker, Karamellknusper, Vanilleeis

Pastel de Nata (v) 8,50
zwei warme Blätterteigtörtchen, Staubzucker, Fruchtsoße

Jurry in Love (v) 10,00
Vanilleeis, heiße Himbeeren, Schlagrahm, Knusper

Warmer Schokoladenkuchen (v) 12,00
Zwetschgenröster, Pistazieneis

Zitronensorbet (v) 6,00
Himbeeren, Minze

(v) *vegetarisch* (v) *vegan*